

MIKUNI's PREMIUM

ホテル・ド・ミクニ
三國清三シェフ



「自分で作る」 フルーツホットワイン

ホワイトデー期間限定商品

ジュエリーレーズン
りんご



数種のフルーツにワインを注いで温めるだけで、
フルーツホットワインの出来上がり。
フレンチの三國シェフの贅沢な時間と味を
簡単にお楽しみ頂けます。

※お客様に赤ワインをご用意して頂く商品です。

ホットワインとは？

ワインを温め、レモンやオレンジの
スライス、砂糖を入れた暖かい飲み物。
欧米では冬場によく飲まれ、日本の甘
酒の様な一般的な飲み物です。



ジュエリーレーズン
¥840

ジュエリーレーズン

ジュエリーレーズン・プルーン・クランベリー
シナモンパウダー・作り方レシピ

ルビーレーズンとも呼ばれ、
まるで宝石が散りばめられたような、
色とりどりのジュエリーレーズンが入った、
ロマンチックなホットワインです。



りんご

りんご・レモンピール・ユズピール
シナモンパウダー・作り方レシピ

国産りんごをしっとりと仕上げ、
キラキラのシュガーをかけました。
国産のレモンとゆずピールがアクセント
の上品な味のホットワインです。

